

## *Glace à la Banane en Sorbetière et Son Coulis de Chocolat*

**Nombre de personnes: 10**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- CREME FRAICHE	1 litre
- SUCRE SEMOULE	4 c à soupe
- BANANE(S)	3 - 4
- NUTELLA (PÂTE À TARTINER)	3 - 4 c à soupe
- BANANES SÉCHÉES	quelques

### **Recette:**

- Pelez et coupez les bananes en morceaux. Mixez-les avec un peu de crème fraîche dans le blender.
- Montez le reste de crème en chantilly avec le sucre.
- Mélangez les 2 préparations et placez dans la sorbetière (en 2 x en fonction de la grosseur de votre machine) pendant 20 à 25 minutes.
- Réservez au congélateur.
- Au moment de servir, sortez la glace du congélateur. Faites fondre un peu de Nutella au micro-onde pendant 30 à 45 secondes – ajoutez un peu de lait si celui-ci est trop épais.
- Formez des boules de glace banane, nappez de chocolat et garnissez avec des chips de bananes séchées.

### **Remarque:**

Pour environ 1.5 litre de crème glacée

